34 Année. — Tome LXVII N° 1738 Paris, 20 Octobre 1927

REVUE DE VITICULTURE

LES CEREALES PANIFIABLES. LES DROITS A L'IMPORTATION. LE REGIME DES SUCCEDANES

La question des céréales panifiables a fait l'objet, tout récemment, des préoccupations du gouvernement qui, par deux décrets successifs (2 septembre et 10 septembre, *J. O.* des 3 et 11 septembre), a modifié les droits à l'importation sur les céréales et leurs dérivés et remanié le régime des succédanés. Les deux mesures étant connexes, nous envisagerons le problème du blé dans son ensemble et nous essaierons de dégager les raisons politiques, économiques et techniques des décrets qui viennent d'être pris.

Le Ministre de l'Agriculture, lors de la deuxième séance du 13 juillet dernier à la Chambre (*J. O.* du 14 juillet, pages 2678-2679), a rappelé, à propos de la discussion de la loi du 27 juillet dernier, accordant la liberté de sortie des produits agricoles, que la Chambre, au moment de la discussion de la loi douanière, s'était prononcée pour le rétablissement de la liberté de sortie des denrées agricoles. Il a fait remarquer ensuite, que le Gouvernement avait, depuis lors, pris divers décrets l'engageant dans cette voie. (Décret accordant la liberté d'exportation des jeunes bovins, décret réduisant les droits sur les pailles et fourrages). Le Ministre a reconnu, en principe, que la période de stabilisation de la monnaie dans laquelle nous entrions permettait d'instituer insensiblement un régime de liberté économique. Toutefois, et c'est là le point important pour le cas qui nous intéresse, le Ministre a demandé, au cours de cette même séance, qu'au cas où une loi serait votée dans le sens de la liberté d'exportation, des exceptions soient prévues pour le blé, le seigle et le bois.

M. de Monicault interprétant les restrictions faites par le Ministre dans le sens d'un sacrifice imposé à l'agriculture nationale est alors intervenu, dans la discussion, en demandant, comme compensation au sacrifice ainsi consenti, le relèvement, pour un avenir très prochain, des droits à l'importation sur les blés et autres céréales panifiables :

« Le blé, a-t-il dit, reste encore aux yeux de nos populations urbaines, la denrée essentielle à l'existence. Nous reviendrons plus tard sur cette survivance d'idées périmées. Mais tant que l'opinion publique considérera le blé sous cet aspect, nous admettrons qu'il ne soit pas permis de l'exporter sans laisser au gouvernement une certaine possibilité d'intervention. Mais alors pour tous les autres produits nous demandons la liberté d'exportation... *Pour com-*

penser le sacrifice que l'agriculture consent en acceptant l'interdiction d'exportation du blé, je demanderai, toutefois, à M. le Ministre de l'Agriculture, d'étudier, d'accord avec M. le Ministre du Commerce, dans un délai que je ne veux pas fixer pour ne pas prêter à la spéculation, mais que je souhaite le plus court possible, la possibilité de relever les droits de douane sur les blés ». (*J. O.* du 14 juillet, page 2679.)

Le Ministre de l'Agriculture a alors répondu que la loi lui permettait en effet d'intervenir dans le cas d'un effondrement du marché du blé.

Telle est l'origine, en quelque sorte politique, de la mesure prise pour relever les droits de douane sur les blés et céréales panifiables : elle apparaît, de ce point de vue, comme un dédommagement accordé au parti conservateur et protectionniste en présence de l'impossibilité où s'est trouvé le gouvernement de lever l'interdiction d'exportation des blés et des seigles.

Mais cette manœuvre politique a des raisons profondes qui sont des raisons d'ordre économique. Nous les trouvons indiquées déjà au cours de la discussion précédente. Tout d'abord, certaines précautions sont à prendre dans la réalisation d'une mesure tendant au relèvement des droits de douane sur les blés, pour maintenir les cours normaux et éviter la spéculation. Ce sont moins là, à la vérité, des raisons économiques, justificatives de la mesure envisagée, que des considérations de prudence, pour lui assurer sa pleine efficacité : M. de Monicault remarque, au cours de la discussion rappelée ci-dessus, qu'il ne demande pas au ministre de l'Agriculture de fixer dès ce moment, l'époque où il procèdera à la majoration de droits envisagée. Une telle déclaration pourrait être connue des spéculateurs avant que le Ministre ait pu prendre les précautions relatives à son application.

Le danger qui n'est ici qu'indiqué est précisé dans le rapport précédant le décret : le Ministre y explique comment le droit de 35 francs proposé par la Commission des Douanes de la Chambre n'a pas été adopté par lui, comme constituant un relèvement trop brusque à partir du chiffre de base de 18 fr. 20. Il serait à craindre, dans le cas d'une telle majoration, que des accaparements et des restrictions d'offres se produisent sur le marché dans l'espoir d'un prochain et appréciable relèvement des prix pour les blés indigènes. D'autre part, les importateurs pourraient être incités, en vue de la même mesure, à introduire en France des quantités de blé très supérieures à nos besoins réels, rendant ainsi faciles les spéculations au cas où la majoration prévue serait votée par le Parlement. Enfin, il ne faudrait pas, par une augmentation importante des droits protecteurs survenant au cours de la campagne, favoriser les seuls commerçants ou les seuls exploitants qui, en raison de leurs disponibilités, ne sont pas obligés de vendre leurs récoltes dès les battages.

C'est en raison du danger, signalé à la Chambre dès le 13 juillet, au moment où le Ministre s'engageant, dans un avenir très prochain, à relever les droits sur les céréales, et analysé sous ses divers aspects dans le rapport d'introduction au décret, que le droit au lieu d'être porté à 35 fr. fut ramené au palier intermédiaire de 25 francs.

Des considérations de prudence expliquant ainsi en le motivant le chiffre

adopté comme droit à l'importation sur les blés ; pourquoi du point de vue économique général, un relèvement des droits de douane s'imposait-il à l'époque où nous sommes ? M. Maurice Escoulent signale, dans la discussion que nous avons analysée précédemment, que le mauvais temps qui a sévi pendant tout cet été va entraîner un déficit dans la récolte du blé et que nos agriculteurs ont besoin, en conséquence, d'être efficacement aidés par une protection douanière plus sévère.

Mais en dehors de cette considération liée à l'existence passagère du mauvais temps, on peut dire d'une façon générale que la production des céréales panifiables avait besoin, à notre époque, d'être protégée parce qu'elle a besoin d'être intensifiée pour devenir autonome et indépendante à l'étranger. Telle est la raison économique nécessaire et suffisante qui explique et justifie le décret du 2 septembre dernier. Nous la trouvons exposée dans le rapport qui le précède où cette idée y est exprimée de la façon suivante :

« Il est d'un haut intérêt que notre pays assure, par ses propres moyens, son alimentation en pain. L'intensification de notre production en blé et en seigle reste au premier plan de nos préoccupations » (*J. O.* du 3 sept., p. 9434). L'époque actuelle est particulièrement bien choisie pour cette intensification puisqu'elle correspond au moment des semailles d'automne :

« L'adoption d'une telle mesure avant les semailles d'automne serait de nature à favoriser les emblavures et à maintenir dans les transactions normales une plus grande stabilité désirée par les producteurs, les industriels et les consommateurs ».

A l'augmentation des droits de douane sur les blés devait correspondre une augmentation corrélative sur les seigles et sur les farines suivant des proportions comparables. Le rapport fait état de cette dernière considération et le décret institue les droits suivants pour l'ensemble des céréales panifiables et de leurs dérivés calculés aux 100 kilogs :

— 25 et 45 francs pour le froment, épeautre et méteil suivant qu'il s'agit de grains naturels ou de grains concassés et boulangés contenant plus de 10 % de farine.

— 45 fr., 52 fr. et 58 francs pour les farines, suivant que le taux d'extraction est de 70 % et au-dessus ;

Entre 70 et 60 % ;

Et de 60 % et au-dessous.

11 et 19 francs pour les grains et les farines de seigle ;

25 francs pour les biscuits de mer et pain ;

63 francs pour les gruaux, semoules de gruau, grains perlés ou mondés ;

66 francs pour les semoules en pâtes et pâtes d'Italie.

Ayant ainsi défini la réforme douanière sur les céréales, en en recherchant l'origine politique et en en énonçant la raison économique profonde, nous ne comprendrions pas, dans ces conditions de réalisation, ce problème économique d'intensification de la culture des céréales, si nous n'entrions pas dans quelques considérations techniques sur la nature du meilleur blé et de la meilleure farine panifiable.

C'est ainsi que la question technique se lie intimement à la question économique, l'étude du meilleur blé et des succédanés les mieux appropriés est indispensable pour rendre le pays riche en céréales et l'affranchir des importations étrangères.

M. Arpin, rapporteur de la 3e sous-Commission à l'Office des céréales panifiables, fait remarquer, à ce propos, et d'après les nombreuses expériences faites tant à l'Ecole de Meunerie qu'au Syndicat de la Boulangerie que « la qualité du gluten joue un rôle considérable dans la panification et dépasse même en importance celui de la quantité. Le bon gluten élastique et résistant s'étire bien au pétrissage ; il se dilate d'abord avec facilité dans la pâte, sous la poussée des gaz de la fermentation, puis, sous l'influence de la chaleur du four du boulanger, il se coagule et produit ainsi un pain léger et bien soufflé, facile à mastiquer et à digérer. Le gluten constitue, en quelque sorte, la charpente du pain. Voici la raison pour laquelle la meunerie et la boulangerie réclament des blés riches en gluten de bonne qualité. *L'Agriculture Nationale doit donc s'efforcer d'améliorer les variétés de blés qu'elle confie à la terre, non seulement au point de vue de leurs qualités boulangères. C'est là un problème d'intérêt national qu'il faut s'efforcer de résoudre pour mettre un frein à la dégénérescence des blés français* ». (Rapport présenté par M. Arpin au nom de la 3e sous-Commission à l'Office des Céréales panifiables. 15 septembre 1927). Voilà bien la question technique de la qualité du blé logée au centre même du problème économique de son intensification. Ce dernier problème ainsi posé, l'opportunité d'une protection douanière plus efficace s'imposait de toute nécessité en raison de la qualité même des farines importées : les Américains, en effet, connaissant depuis longtemps l'importance considérable jouée par la qualité du blé dans la fabrication des farines, procèdent à une classification des blés récoltés dans leur pays. Ils gardent, pour la fabrication des farines américaines, destinées à l'exportation, les blés de qualité supérieure, les plus riches en gluten ; ils exportent les blés de qualité moins riche ; d'autre part, la France, cultive surtout des blés à grand rendement, moins riches en gluten que les blés américains de première qualité ; il en résulte qu'à prix égal, les farines françaises ne peuvent concurrencer victorieusement les farines américaines extraites de blés très riches en gluten. Si le droit de douane sur les blés et sur les farines n'avait pas été majoré, les meuniers et les producteurs de blé auraient été paralysés dans leur action pour engager la lutte contre les produits importés par une intensification de la culture du blé et une amélioration de sa qualité.

Enfin, si nous nous reportons aux conclusions du rapport de M. Arpin cité précédemment sur les meilleurs succédanés à employer dans la composition des farines, le point de vue technique éclaire encore ici le problème économique et explique les mesures douanières récemment prises. Il faut reconnaître, tout d'abord, la nécessité d'intensifier, avant tout, la culture du blé dont la farine de froment pure est bien préférable à la farine de froment additionnée de succédanés.

M. Arpin préconise donc, avant tout, du point de vue technique et pour sa richesse en gluten, la culture des bons blés et la vulgarisation des meilleures

semences. Il interdit, dans le même but, la nourriture des animaux, et spécialement des chiens, avec du pain de froment.

Mais l'emploi des succédanés s'imposant actuellement en raison du caractère déficitaire des récoltes en blé et dans l'attente de temps meilleurs, le problème de l'intensification de la production des succédanés se pose au même titre que le problème de l'intensification de la production en blé. « L'addition de farine de succédanés à la farine de boulangerie, dit M. Arpin, n'est recommandable, que dans le cas d'une récolte déficitaire en France et *encore à la condition* sine qua non *que le pays et ses colonies soient capables de fournir les succédanés en assez grande quantité pour combler le déficit de froment* » (même rapport. Conclusion).

Si telle est la façon dont se pose, au point de vue économique, le problème des succédanés, c'est-à-dire en termes d'intensification et d'amélioration des espèces, il ne nous reste plus qu'à rechercher les éléments techniques de la solution : ils se trouvent dans le rapport de M. Arpin et viennent de recevoir force de loi par le décret du 10 septembre dernier : en se basant sur les expériences faites, il n'y a parmi les produits de l'agriculture française que le seigle et l'orge qui soient susceptibles de jouer le rôle des succédanés ; mais en toute rigueur, ce n'est que le seigle qui soit à recommander sans réserve comme succédané national en raison de sa grande similitude avec le froment. Le riz, fourni par notre colonie d'Extrême-Orient, peut être inscrit à côté du seigle comme succédané accessoire et incorporé avec ce dernier, dans le froment, suivant la proportion totale de 8 %. Le décret du 10 septembre, conforme à l'esprit général du rapport de M. Arpin, fixe à 6 % la proportion de farine de seigle incorporée à la farine de froment ; d'autre part, à titre provisoire, il stipule que la proportion des succédanés fixée à 6 % pourra se décomposer comme il suit : 4 % de farine de seigle et 2 % de farine de riz, d'orge ou de gruaux.

C'est donc bien, techniquement parlant, du seigle d'abord et du riz ensuite qu'il s'agit de produire comme succédanés. La cause de ces céréales est, par suite, économiquement parlant, liée intimement à celle du blé : toutes les céréales panifiables doivent être produites par la métropole et ses colonies en quantités suffisantes pour qu'il ne soit pas nécessaire de recourir aux importations étrangères. C'est ainsi que, dans le décret du 2 septembre, précédemment analysé, nous voyons le seigle bénéficier, à son tour, d'un supplément de protection douanière. C'est pourquoi, enfin, le régime des succédanés constitue avec la question des droits à l'importation les deux points essentiels et indissolublement liés dans l'ensemble du problème des céréales panifiables.

L'heure actuelle est donc celle où il s'agit de donner un énergique effort dans le sens d'une surproduction des céréales et d'une amélioration de leur qualité. Il faut que la France se suffise à elle-même et ne fasse plus appel au tribut onéreux des importations étrangères.

Dans ce but, et pour résoudre ce dur problème économique qui est le problème primordial puisqu'il correspond à la production d'une denrée de première nécessité, il faut d'une part, recourir à une protection douanière effi-

cace, (ce fut l'objet du décret du 2 septembre dernier), et d'autre part s'inspirer des travaux techniques, adopter leurs conclusions pour travailler d'une façon intensive, à l'abri des barrières douanières, dans le sens d'une amélioration des semences riches en gluten et d'un mélange harmonieux des succédanés (décret du 10 sept.) ; ce mélange n'est du reste qu'une formule provisoire, car tout le travail d'intensification de la production des céréales doit tendre vers une surproduction du meilleur blé en vue de l'emploi exclusif de la farine de froment.

M. Dubois.

NOS VINS AU MAROC

M. Fontanille, dans l'*Algérie Agricole et Viticole*, signale un communiqué de presse émanant de Casablanca et daté du 12 septembre, faisant connaître que la récolte des vins marocains donnera cette année une quantité d'environ 160.000 hectos pour un ensemble de 4.700 hectares.

La note ajoute : « La consommation annuelle du Maroc étant d'environ 400.000 hectos, c'est donc 240.000 hectos qu'il faudra importer de France, d'Algérie ou de l'étranger. »

Ce n'est malheureusement, dit-il, pas le commerce algérien ou français qui bénéficieront de ce débouché, comme le prouvent les chiffres suivants.

La moyenne annuelle des vins importés au Maroc de 1922 à 1925 est supérieure à 200.000 hectos.

Pendant cette période, sur 805.906 hectos importés par les ports de la zone française, l'Espagne s'inscrit pour 627.175 hectos, soit un peu plus des trois quarts.

La France et l'Algérie viennent ensuite avec 107.000 hectos et encore convient-il de préciser que la majeure partie des vins provenant de France et d'Algérie est destinée à l'Intendance. C'est la population européenne qui donne l'élément principal de la consommation, car les israélites fabriquent eux-mêmes leurs vins. La France, en raison de sa renommée et de la diversité de ses vins, reste le principal fournisseur du Protectorat, en vins fins, champagne, mousseux et vins de liqueurs.

En 1925, elle a fourni 2.568 hectolitres de vins mousseux contre 40 provenant d'Italie ; elle a livré 1.908 hectos de vins fins contre 14 provenant d'Espagne, 123 d'Italie, 2 d'Angleterre et 10 du Portugal ; elle a expédié 6.670 hectolitres de vins de liqueurs (Vermouth compris), contre 214 d'Espagne, 137 d'Italie et 523 du Portugal.

Si la France occupe ainsi le premier rang pour les vins en bouteilles, elle se trouve cependant dans l'impossibilité de concurrencer l'Espagne pour la fourniture des vins ordinaires blancs et rouges.

Cette situation, si préjudiciable aux intérêts de la viticulture nationale, s'explique par deux sortes de considérations. En raison de sa position géographique, l'Espagne peut d'abord effectuer le transport de ses vins au Maroc à peu de frais, car elle utilise surtout de petits voiliers ; et c'est ainsi que, malgré

le cours élevé de sa devise, elle peut concurrencer les vins d'Algérie même traités à l'origine à un prix plus bas que ses propres vins.

Des essais ont été néanmoins tentés, notamment à Fez, pour faciliter l'introduction des vins Algériens, mais les difficultés de communications directes par Taza avec notre colonie ont gêné considérablement cette initiative. Il est à souhaiter qu'elle soit reprise, puisque les communications entre les deux pays viennent de s'améliorer d'une façon sensible. Le vin de France, lui, est trop souvent, pour ne pas dire toujours, un produit de luxe en raison du nombre important des intermédiaires et des frais considérables que nécessite son expédition.

En deuxième lieu, par suite des dispositions des accords internationaux qui réglementent le régime douanier du Protectorat, les vins acquittent à leur entrée au Maroc un droit de 7,50 % ad valorem. Ce droit est calculé sur la valeur, au comptant et en gros, de la marchandise rendue au bureau de la Douane, les frais, le fret et les assurances étant compris dans la somme qui sert de base au calcul de ce droit.

On comprend que dans ces conditions les vins français et algériens soient handicapés par les vins étrangers puisqu'ils acquittent des droits d'autant plus élevés que les trajets qu'ils ont à parcourir sont plus longs et plus onéreux. Une telle situation apparaît vraiment comme un non sens économique et comme une atteinte portée à la production nationale.

On saisit encore moins que dans un pays où flottent nos trois couleurs, après des sacrifices si durs imposés à la France en hommes et en argent, la législation douanière marocaine soit édictée de telle sorte qu'elle mette obstacle à l'importation française et favorise à son détriment l'importation étrangère.

Le commerce algérien a déjà eu l'occasion d'exprimer aux Pouvoirs publics ses doléances à ce sujet.

Parmi les réformes proposées, il a réclamé la modification du tarif douanier actuel, en envisageant le calcul du droit de 7,50 % sur la valeur de la marchandise seule, au comptant et en gros ; il a demandé l'institution de droits sur l'entrée des vins étrangers, dans la mesure permise par les traités internationaux ; et enfin, il a proposé l'établissement d'un droit spécial, à la frontière algéro-marocaine, plus réduit que le droit frappant les marchandises entrant au Maroc par les ports.

Il ne semble pas que ces doléances aient été prises en considération.

Il apparaît donc inadmissible que ce pays, où nous avons été à peu près les seuls à prodiguer notre sang, nos capitaux et nos efforts, ne nous reconnaisse le droit d'y bénéficier d'un traitement de priorité et ne soit pas pour notre commerce des vins un débouché intéressant, et par là même un réservoir de ressources et de bénéfices.

On ne saurait donc trop recommander aux représentants des régions viticoles de France d'appuyer leurs collègues d'Algérie auprès de la Commission des douanes.

Il y va de l'intérêt de la viticulture en général.

MAC GRELLET.

EXAMEN DE QUELQUES VINS ROUGES DU MIDI DE LA RECOLTE 1927

Les conditions climatériques de l'année et plus particulièrement les pluies persistantes du mois d'août ont été, dans certaines régions, nettement défavorables à l'obtention d'une maturité complète, condition essentielle à la fabrication de vins harmonieusement constitués, solidement charpentés.

Manque de chaleur et de lumière, pluies persistantes et atmosphère humide avant les vendanges, autant d'agents susceptibles de favoriser l'apparition sur le grain de raisin, des taches de moisissures dues aux mycéliums de Botrytis ou à d'autres mucédinées.

Pour toutes ces raisons, la cueillette des raisins a été faite avant maturité absolue ; il s'ensuit que les vins provenant de ces vendanges sont peu alcooliques et fortement acides.

L'examen de quelques vins rouges nouveaux du Département de l'Aude, confirme ce qui vient d'être dit précédemment :

Département de l'Aude. Région Narbonne.

	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8
Densité à + 15°	0,9968	0,9962	0,9983	0,9970	0,9962	0,9970	0,9976	0,998
Alcool %	7°7	7°8	8°	9°5	9°8	10°1	10°3	10°5
Acidité totale SO^4H^2	7,60	7,30	7,20	6,70	6,00	7,00	7,10	6,80
— volatile SO^4H^2	0,37	0,36	0,24	0,29	0,28	0,32	0,34	0,42
— fixe	7,23	6,94	6,96	6,41	5,72	6,68	6,76	6,38
Crème de tartre ‰	6,97	6,48	6,38	6,10	5,60	6,34	6,16	5,96
Sucre réducteur	2,20	1,88	2,16	2,05	1,44	2,00	1,92	1,82
Examen microscopique	levures, cristaux de crème de tartre, matière colorante	»	»	»	»	»	»	»

Mais, si nous nous trouvons en présence de vins à titre alcoolique plus faible comparativement à celui des années précédentes, si l'acidité est de beaucoup supérieure à celle de la campagne dernière, il n'en est pas moins vrai que les vins obtenus sont parfaitement sains ; en effet, l'examen microscopique nous montre exclusivement :

Des levûres ; du bitartrate de potasse ; de la matière colorante.

Sur une dizaine de caves examinées, je n'ai pas trouvé un seul cas de tourne ou de microorganismes susceptibles de provoquer, par la suite, l'altération de ces vins. Il faut croire que l'excès d'acidité a singulièrement favorisé le développement normal des bonnes levures et, qu'en outre, il a éliminé les ferments de maladie qui, comme on le sait, évoluent de préférence dans un milieu faiblement acide.

Nous ne devons pas nous inquiéter outre mesure des teneurs en acidité totale et particulièrement en crème de tartre qui paraissent excessives : elles ten-

dent à diminuer rapidement par insolubilisation partielle du bitartrate de potasse. Du reste, cette année, la précipitation des matières tartreuses du vin est importante et surtout rapide, elle est invraisemblablement accompagnée d'une neutralisation due à un excès de potasse.

L'échantillon N° 1, filtré et laissé à la température ambiante titre, 24 heures après, 6 gr. 60 d'acidité totale exprimée en SO^4H^2, au lieu de 7 gr. 60. Cette diminution rapide des principes acides du vin pourrait être attribuée en partie à la disparition de CO^2. Il n'en est rien, les dosages ayant été effectués en chassant, au préalable, le gaz carbonique dissous dans les vins examinés.

Le dépôt formé est volumineux, au microscope : cristaux de crème de tartre, levures, matières colorantes.

En 24 heures, à la température ordinaire, la perte en acidité totale sulfurique a été de 1 gr. par litre, ce qui correspond à une précipitation de 3 gr. 80 environ de bitartrate de potasse pour 1.000.

La teneur en glucose et lévulose des vins examinés varie de 1 gr. 44 à 2 gr. 20 par litre, ce qui, pour des vins jeunes de 15 jours, est tout à fait normal, ce qui dénote en outre, que la désintégration des sucres du moût a été rationnelle.

Les essais de tenue sont nettement favorables. Ces vins, par suite de leur teneur élevée en acidité fixe sont faiblement oxydables ; l'absence totale de microorganismes, de bactéries, etc..., contribue à réduire au minimum cette oxydabilité.

Un traitement ayant pour but l'élimination des levures, des cristaux lamellaires de bitartrate de potasse, des impuretés diverses, matières solides en suspension dans la masse du liquide, etc., par sulfitage, collage, filtration, sera largement suffisant pour assurer à ces vins une limpidité et un brillant parfaits, une tenue irréprochable, une conservation facile.

Jean Raynaud,
Œnotechnicien.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1927 (H. A.). — Production, stocks et consommation des vins en 1926-1927. — La situation du marché des vins (Palef). — Nécrologie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1927

Le mois de septembre, douzième mois de l'exercice viticole, est venu régler la situation de la façon suivante : La consommation taxée, *facteur essentiel du marché*, particulièrement *oscillante* depuis octobre, avec des variations d'amplitude dépassant 2 millions d'hectolitres d'un mois à l'autre (maxima en novembre, minima en juillet !) a repris une marche ascendante depuis ce dernier mois, sans aucun doute à la suite de la baisse des prix. C'est la preuve que le prix de 3 francs le litre au détail représente le palier qu'il ne faut pas

Production, stocks et consommation des vins en 1926-1927.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1926	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1927	
		1927	1926	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	238.703	37.400	55.246	96.388	314.956
Aisne	12.379	50.819	71.035	11.219	358.397
Allier	267 951	36.358	56.844	135.603	534.679
Alpes (Basses-)	64.391	3.825	5.225	4.337	55.317
Alpes (Hautes-)	38.720	7.967	12.138	10.272	87.547
Alpes-Maritimes	59.626	52.583	60.295	7.116	603.550
Ardèche	484.098	24.797	35.073	278.261	230.658
Ardennes	8	20.552	33.945	»	165.356
Ariège	68.962	6.164	10.887	11.033	119.935
Aube	16.556	39.435	67.387	11.276	405.696
Aude	5.428.973	87.313	106.677	4.867.574	453.208
Aveyron	242.454	17.022	24.094	66.046	359.035
Bouches-du-Rhône	1.021.327	109.321	133.367	839.150	1.010.361
Calvados	»	37.430	47 173	»	136.190
Cantal	1.478	8.452	28.680	445	251.796
Charente	499.279	26.105	37.429	313.000	334.258
Charente-Inférieure	910.853	53.124	51.720	609.218	398.887
Cher	87.004	34.395	50.508	36.799	360.469
Corrèze	18.183	18.340	26.570	6.964	229.311
Côte-d'Or	222.894	433.658	460.370	136.975	569.397
Côtes-du-Nord	»	36.040	33.685	»	157.555
Creuse	11	23.572	37.742	»	304.799
Dordogne	601.838	26.150	45.651	376.672	322.299
Doubs	1.198	41.083	61.089	138	454.634
Drôme	281.543	24.936	28.242	88.565	168.082
Eure	4	18.739	23.137	»	117.148
Eure-et-Loir	1.095	37.923	60.463	262	253.755
Finistère	»	72.048	92.777	»	531.484
Gard	3.193.987	102.673	94.444	2.715.760	440.804
Garonne (Haute-)	479.582	31.808	50.306	202.232	479.383
Gers	1.008.504	29.462	45.675	763.352	124.363
Gironde	2.899.982	1.264.368	1.604.720	2.521.251	1.643.918
Hérault	10.216.177	382.217	471.795	9.845.122	695.306
Ille-et-Vilaine	21	39.864	42 702	»	167.912
Indre	119.257	17.928	24.982	55.135	267.370
Indre-et-Loire	366.371	81.914	93.376	239.601	414.996
Isère	430.011	64.962	81.887	157.340	640.406
Jura	71.366	39.941	54.873	41.045	307.580
Landes	228.775	21.620	26.668	122.028	275.035
Loir-et-Cher	402.951	39.234	68.112	239.619	259.778
Loire	285.362	94.539	168.943	122.833	1.127.390
Loire (Haute-)	24.742	38.152	57.816	2.296	403.252
Loire-Inférieure	293.377	101.205	100.946	166.616	846.977

Loiret	64.745	55.133	97.679	49.023	484.573
Lot	105.978	4.851	6.531	67.099	112.389
Lot-et-Garonne	601.427	16.363	25.925	380.531	252.537
Lozère	26.658	8.311	5.382	5.078	75.213
Maine-et-Loire	342.412	157.635	130.819	212.034	489.758
Manche	»	18.749	21.094	»	45.295
Marne	116.160	1.000.825	1.116.203	94.127	957.236
Marne (Haute-)	4.758	28.262	51.036	461	296.909
Mayenne	19	14.607	15.291	53	51.180
Meurthe-et-Moselle	5.498	102.678	155.133	783	822.463
Meuse	1.155	26.350	50.399	204	356.205
Morbihan	1.166	29.389	37.510	232	139.300
Nièvre	31.666	38.351	62.594	21.529	373.464
Nord	»	247.866	240.589	»	886.939
Oise	»	41.568	57.202	»	307.076
Orne	»	13 040	15.258	»	59.662
Pas-de-Calais	»	87.960	90.840	»	405.003
Puy-de-Dôme	306.221	59.672	83.789	122.791	650.882
Pyrénées (Basses-)	162.288	56.692	59.280	81.142	511.225
Pyrénées (Hautes-)	101.610	16.916	17.440	13.055	184.453
Pyrénées-Orientales	3.121.454	87.787	98.723	2.759 077	456 322
Rhône	520.322	255.400	384.600	430.474	1.704.262
Saône (Haute-)	4.089	44.293	66.762	356	463.074
Saône-et-Loire	641.181	143.868	207.365	483.602	708.119
Sarthe	22.744	18.095	26.221	9.076	122.064
Savoie	252.049	25.572	30.123	108.894	268.477
Savoie (Haute-)	71.247	34.743	44.423	28.302	246.967
Direction de la Seine	33	1.122.512	1.423 362	»	5.842.868
Direction des droits d'entrée	»	594.094	877.925	»	2.979.629
Seine-Inférieure	»	174.920	198.455	»	694.586
Seine-et-Marne	1.783	58.694	93.475	174	510.075
Seine-et-Oise	1.164	219.310	224.886	409	1.084.588
Sèvres (Deux-)	71.954	27.161	36.903	26.131	297.406
Somme	»	33.008	40.051	»	242.739
Tarn	614.307	36.961	47.976	408.496	318.132
Tarn-et-Garonne	232.317	7.803	14.515	109.712	110.518
Var	1.430.712	62.127	88.879	1.180.630	475.586
Vaucluse	585.470	69.334	57.112	425.389	152.128
Vendée	254.178	17.887	25.560	90.834	213.304
Vienne	207.429	20.552	26.295	166 982	269.919
Vienne (Haute-)	448	41.314	73.423	121	495.922
Vosges	1.092	68.201	124.415	67	546.115
Yonne	68.074	39.545	58.753	54.575	279.322
Totaux pour la France	40.564.101	8.960.843	11.354.890	32.432.686	43.326.883
Alsace-Lorraine	223.854	190.497	327.375	134.007	987.920
Alger	4.820.848	187.927	260.840	4.496.987	»
Oran	2.564.710	549.293	453.051	2.410.011	»
Constantine	993.597	24.867	21.978	946.060	»

dépasser, dans l'état actuel des salaires et de la situation générale. C'est aussi la preuve que la désaffection du vin n'a été que temporaire, et que, dès que les prix le permettent, les buveurs reviennent à cette boisson, la plus agréable et la plus hygiénique.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.556.002	13.396.063
6. Mars.....	3.731.513	5.237.104	3.682.590	4.198.465	12.703.903	13.619.586
7. Avril.....	3.114.664	5.056.038	3.809.725	4.757.993	12.486.033	13.652.842
8. Mai.....	2.439.210	4.616.161	3.586.727	4.532.060	12.204.538	13.302.697
9. Juin.....	1.855.742	4.669.560	3.124.656	4.835.360	11.706.216	13.134.143
10. Juillet.....	1.361.878	4.504.839	2.813.172	4.832.164	10.890.165	12.871.289
11. Août.....	1.635.236	3.986 910	3.171.701	5.127.697	9.903.807	12.462.635
2. Septembre...	2.076.713	2.158.477	3 312.496	4 530.738	9.913.427	12.418.139
Totaux	40.419.756	58.617.751	44.314.803	54.659.120	9.913.427	12.418.134

Le *Journal officiel* du 15 octobre indique, pour la consommation de septembre 1927, le chiffre de 3.312.496 hectolitres, supérieur de 140.000 hectolitres à celui d'août 1927, mais inférieur de 1.200.000 hectolitres à celui de septembre 1926. Au total, les quantités absorbées par la consommation taxée sont de 44.314.803 hectolitres, soit 10 millions de moins que l'an dernier, avec des ressources inférieures de 27 millions à celles de l'exercice précédent. La consommation en franchise aurait donc été extrêmement faible cette année. Rappelons que la récolte métropolitaine a atteint seulement 40.700.000 hectolitres l'an dernier, que la récolte totale n'était que de 49.200.000 hectolitres et les ressources totales seulement de 52.600.000 hectolitres. Dans les années précédentes, de forte production, on sait que la consommation en franchise dépassa 20 millions d'hectolitres.

Les sorties, avec 2.076.713 hectolitres sont égales à celles de septembre 1926 ; mais le total de 40.000.000 d'hectolitres vient loin derrière celui de l'an dernier, 58.600.000 hectolitres. Le stock à la propriété, bientôt connu avec les déclarations de récolte, sera voisin de zéro, encore plus réduit que celui de l'an dernier.

Quant aux stocks du commerce, ils restent au minimum atteint le mois dernier, 9.900.000 hectolitres, après la diminution constante depuis mars, d'abord de 200.000 hectolitres par mois, puis de 500.000, puis de 900.000. Ils sont aujourd'hui, inférieurs de 2 millions et demi d'hectolitres à ce qu'ils étaient en septembre 1926, à une époque où, en année normale, les stocks se reforment.

Un prélèvement de 2.038.487 hectolitres a déjà été fait, en septembre, sur les vins qui doivent alimenter l'exercice 1927-1928, 1.677.678 hectolitres de vins nouveaux, vinifiés sur place, ont été enlevés des chais des récoltants ; 360.809 hectolitres ont été retirés et expédiés sous forme de vendanges fraîches. C'est un prélèvement sérieux sur une récolte réduite, dont l'importance exacte sera bientôt connue, d'après les déclarations de récolte, mais que les précisions quotidiennes signalent comme inférieure aux prévisions pourtant modérées du commerce et de la propriété.

H. A.

La situation du marché des vins. — Les vendanges seront bientôt terminées, même dans les régions les plus septentrionales et les désillusions comme quantité aussi bien que comme qualité des vins de 1927 s'accentuent partout. Il est même des vignobles (Centre et Nord) où Mildiou et pourritures diverses ont causé de vrais désastres. La sécheresse dans le vignoble tunisien, l'Algérie et le Midi de la France a fortement réduit à la cuve les illusions les plus optimistes. Dans aucun sens 1927 n'aura été même une année moyenne. Nous persistons à penser que le total de la récolte, en Algérie aussi bien que dans la Métropole, sera au-dessous de la minime production de 1926. C'est sur deux appréciations divergentes, que pourra seule arbitrer la déclaration de récolte, que se basent le commerce et la propriété pour prendre position. Le commerce, d'un optimisme exagéré ou factice, agite pour hésiter aux achats, le fait réel de la diminution de la consommation, due à bien des causes autres que les hauts prix des vins. De là un double mouvement dans les situations des marchés, surtout méridionaux, offres inférieures de la part des négociants par crainte de l'avenir, résistance persistante de la propriété qui, avec de gros frais accentués de culture et une faible récolte en cave, croit être raisonnable en ne se décidant pas à vendre au-dessous de 20 fr. le degré, à moins de nécessités diverses telles que vins inférieurs, besoins de trésorerie, échéances, etc...

Et cependant les marchés des places méridionales ont été très animés et très parcourus par les négociants des centres de consommation pendant les premières semaines d'octobre. Mais le commerce, décidé pour l'instant à ne s'approvisionner qu'au jour le jour, n'achète que pour les besoins immédiats de la consommation, d'autant que de grandes firmes ont baissé les prix au détail et que la concurrence joue au maximum.

L'activité aux achats s'est cependant accentuée vers le milieu de ce mois ; la baisse est enrayée nettement et les cours suivent une marche ascendante et régulièrement progressive, sans ces à-coups qui ont désorienté, à la campagne dernière, et commerce et propriété. Il est à souhaiter qu'il en soit ainsi. Les prix qui avaient baissé, pour les petits vins et les vins défectueux, à 15 et 16 fr., se sont maintenus à 16 et 17 fr. pour les bons vins payés au degré, et tendent à 18, 19 et 20 fr. C'est ce chiffre de 20 fr. qu'attend la propriété, et à juste raison, pour ouvrir plus largement ses caves ; les vins colorés, fruités, de bonne constitution, ont atteint ce prix pour les 10°, soit 200 fr. l'hecto. Ce taux permet à la consommation de s'alimenter, au commerce de faire des affaires, à la propriété de retirer un juste bénéfice de ses gros sacrifices. Il forme et devra former la base ou l'étalon de toutes les transactions futures. Il n'est pas à souhaiter, même pour la propriété, que l'on revienne aux prix de 300 fr., dont elle a si peu profité, ce qui amène la bouteille à 4 et 5 fr. et rend, pour la classe ouvrière, impossible son alimentation si appréciée en sa boisson hygiénique.

Le vignoble de l'extérieur apportera-t-il un appoint sérieux au déficit de la récolte française ? Certainement non pour l'Algérie et la Tunisie, à récolte fortement déficitaire. Que nous amèneront l'Espagne, la Grèce, etc. ? Le mouvement d'affaires d'importation des vins de ces pays nous paraît bien peu accentué par rapport à l'année dernière, pour l'instant du moins. Si les services des douanes, se mettant d'accord avec ceux des fraudes voulaient, bien exercer leur action dans le même sens, quantité de vins ne passeraient pas la frontière et l'épouvantail d'une forte importation ne serait plus un argument pour le commerce de spéculation. Mais cet accord se fera-t-il enfin de la part de l'administration des douanes qui ne voit et ne considère que le côté fiscal de l'importation et ferme trop souvent les yeux sur des liquides trop défectueux pour ne pas être arrêtés en vertu des lois sur les fraudes ? — Palef.

NECROLOGIE : Victor Vermorel.

L'un des bons ouvriers de l'Agriculture et de l'Industrie françaises, Victor Vermorel, a cessé sa vie si active et si utile, au cours d'un voyage à Paris où, malgré son grand âge (79 ans), il était venu, comme d'habitude, suivre les manifestations du Salon de l'Automobile. Ses obsèques ont eu lieu, diman-

che 16 octobre, dans sa ville natale, à Villefranche-sur-Saône, que son nom a illustrée, au milieu d'une affluence de viticulteurs et d'agriculteurs, venus rendre un dernier hommage à l'industriel et au philanthrope.

La carrière de V. Vermorel est un des plus beaux exemples d'énergie et de travail, de continuité dans l'effort et d'ardente confiance dans le progrès viticole basé sur la science, progrès dont il fut souvent l'un des promoteurs et des réalisateurs, toujours l'un des animateurs.

La renommée mondiale qu'a atteinte son industrie si prospère des pulvérisateurs dans les domaines viticoles et agricoles, est le résultat mérité d'une invention que le contact continu avec les viticulteurs et les agriculteurs lui faisait perfectionner tous les jours. Au lieu de s'endormir dans la douce quiétude d'une belle situation acquise par son activité débordante, son esprit inventif était toujours en ébullition et il ajoutait constamment aux réalisations industrielles qui, en matière viticole sinon en mécanique agricole, sont la gloire de nos constructeurs, toujours au premier rang, et qui ont, dans tout l'Univers, su imposer la suprématie de tout l'appareillage viticole et vinicole; ils ont ainsi servi la prospérité morale et matérielle de la France.

V. Vermorel fut l'un des premiers chefs d'industrie qui organisa le laboratoire de recherches à côté de l'usine. La station viticole qu'il créa à Villefranche et qu'il alimenta de ses deniers, a été un modèle d'organisation, où matériel, musées, bibliothèques surtout sont autrement riches en documents que les stations officielles. De cette station sont sorties d'importantes études de son créateur ou de ses collaborateurs sur les maladies, les procédés et les produits pour la lutte, la culture et toutes les questions intéressant l'exploitation des vignobles.

L'un des traits marquants de la belle carrière et du tempérament de V. Vermorel se trouve dans cette adoration ardente qu'il avait pour la recherche et la découverte, dans son désir constant de collaborer à la marche ascendante vers le perfectionnement des méthodes techniques ou scientifiques et d'aider à leur diffusion dans les masses populaires. Il n'hésitait pas à consacrer à cette œuvre, chose rare en France, partie de la fortune qu'il trouvait dans sa grande et prospère industrie. La création du journal, le *Progrès agricole et viticole*, la publication des petits *Manuels Vermorel* de vulgarisation, qui paraissaient si nombreux depuis plusieurs années, celle de nombreux mémoires ou livres ont fait connaître son nom à tout le monde agricole. Je ne puis oublier le beau et large geste qu'il eût quand je publiai, avec sa collaboration, l'*Ampélographie ;* sans lui, cet ouvrage n'aurait jamais vu le jour, car les éditeurs avaient tous reculé devant l'énormité des sacrifices matériels qu'il nécessita.

Certes, les dévouements et l'activité de V. Vermorel trouvèrent leur juste récompense dans les satisfactions morales qui vont à ceux qui servent leur pays et ajoutent à sa gloire, et l'Académie d'agriculture le nomma membre titulaire dans la Section des Cultures spéciales. Ses compatriotes du département du Rhône l'élirent pour les représenter au Sénat ; mais son esprit positif et réalisateur ne pouvait s'accommoder longtemps des contingences politiques ni des intrigues si décevantes des milieux parlementaires; il revint vite à ses études, à la direction de son industrie, et à la direction de ses grands vignobles conduits avec tout le perfectionnement de l'art cultural et vinicole. Il fut le président perpétuel du Comice agricole et viticole du Beaujolais auquel son activité et ses travaux donnèrent un lustre que l'on voit rarement dans pareilles associations agricoles.

L'œuvre de Victor Vermorel restera parmi l'une des plus marquantes en viticulture, et qui font le plus d'honneur à la France viticole. A sa veuve, qui fut pour lui une collaboratrice précieuse et sut si bien ramener parfois l'idéalisme trop enthousiaste de son mari à une conception plus réaliste des faits, à ses enfants, dont la fin prématurée de deux d'entre eux voila ses dernières années, nous exprimons les sentiments attristés d'un ami personnel, et les regrets unanimes de toute la viticulture. — P. Viala.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 640 à 700 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 690 à 730 fr., vin blanc dit de comptoir, 740 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 250 fr. à 260 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927, de 500 fr. à 550 francs. Gros plant 1927, de 350 à 400 fr. La pièce de 228 litres prise en moût au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » francs ; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (15 octobre 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Vins nouveaux disponibles de » à » fr. le degré, selon conditions et qualités. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52° de » à » francs. Pas de cote.

Montpellier (11 octobre 1927). — Récolte 1927 : Vins nouveaux, de 7° à 10°5, enlèvement immédiat, de 115 fr. à 175 fr. l'hecto. Bouschets et Rosé, le degré de 17 à 18 francs. Blancs de blanc, le degré de 18 à 19 fr. Esprit 3/6 rectifié, de 95 à 97°, 775 francs les 100 degrés. Eaux-de-vie de marc à 52°, 325 francs l'hectolitre.

Béziers (8-14 octobre). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8°5 à 10°5, de 150 à 180 francs. Vins rosés, de 9°5 à 10°5, de 147 à 150 fr. ; Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 10°5, de 170 à 185 francs. Trois-six de vin, 86°, 680 fr. à 690 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 475 fr. ; trois-six de marc 86°, 515 fr. à 540 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 310 à 325 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 octobre 1927.

Vins rouges de 9 à 12°, de 165 à 205 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (8-15 octobre). — Récolte 1927 : vins rouges de 17 fr. à 18 fr. le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 100°, de » à » francs l'hectolitre sur octobre et novembre.

Perpignan (8-15 octobre). — Vins rouges de 8 à 12°, de » fr. à » francs l'hectolitre. Récolte 1927 : 8° à 12° : 17 fr. le degré ; Alicante » fr. le degré. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, » à » fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 350 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins vieux, 520 à 600 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. 00 à 152 fr. 00 ; orges, 118 fr. à 121 fr., escourgeons, 110 fr. à 116 fr. ; maïs, 103 à 112 fr. » ; seigle, 108 à 123 fr. ; sarrasin, 102 fr. à 104 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 92 fr. à 104 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 138 fr. 02. — Buenos-Ayres, 120 fr. 97. — Chicago, 121 fr. 87. — Sons, 55 fr. à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 75 fr. — Blanche, de 38 à 45 fr. ; jaune commune, de 40 à 48 francs ; Saucisse rouge, de 56 à 60 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, 80 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 165 à 200 francs ; paille d'avoine, de 165 à 200 fr. paille de seigle, 165 à 200 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 136 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 125 fr. (Marseille) ; palmistes 95 fr. 00 ; de coprah, 123 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 645 fr. à 650 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 192 fr. 00 à 198 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 13 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 13 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 13 fr. 80.

Crème de tartre. 760 fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 3 fr. 00 à 3 fr. 80 le kilo. — Lies de vin liquides, de 25 à 35 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 75 le kg. — Acide citrique, 23 fr. 50 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 625 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 206 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 530 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ 11 à £ 115/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 31 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 87 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré,** 150 à » fr. — **Chaux,** 33 %, » à 32 fr. — **Suifs,** 1.325 à 1.335 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 230 à 500 francs ; Raisins noirs, 260 à 320 fr. les 100 kg — Bananes Canada, 90 à 150 fr. — Pêches, de 450 à 750 fr. — Noix vertes de 350 à 510 les 100 kilogr. ; Tomates Paris, de 150 à 300 fr. Endives françaises, de 600 à 650 fr. — Melons Paris, 2 à 20 fr. la pièce. — Ail, 150 à 200 fr. les 100 kg. — Champignons, 80 à 1.850 fr. — Epinards, 100 à 140 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 80 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 40 à 350 fr. le 100. — Aubergines, 40 à 60 fr. — Artichauts bretons, 30 à 150 fr. — Haricots verts Midi, de 200 à 600 fr. — Pois verts, 300 à 340 francs. — Poireaux, 120 à 200 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 130 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 300 à 1.500 fr. le cent. — Poires communes, 40 à 250 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 à 500 fr. les 100 kg. — Pommes communes, de 50 à 150 fr. — Châtaignes, de 160 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 9 au samedi 15 octobre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....9....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	16 »	4 »	10 »	»	....10....	20 »	12 »	16 »	»
Mardi.....	17 »	4 »	10. 5	»	....11....	22 »	5 »	13. 5	»
Mercredi..	17 »	8 »	12. 5	»	....12....	22 »	6 »	14 »	»
Jeudi.....	16 »	5 »	10. 5	»	....13....	» »	4 »	» »	»
Vendredi..	9 »	7 »	8 »	»	....14....	21 »	8 »	14. 5	»
Samedi....	» »	5 »	» »	»	....15....	18 »	12 »	15 »	0.4
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	15 »	2 »	8. 5	»	....10....	21 »	8 »	14. 5	»
Mardi.....	14 »	2 »	8 »	»	....11....	22 »	6 »	14 »	»
Mercredi..	16 »	2 »	9 »	»	....12....	» »	6 »	» »	»
Jeudi.....	9 »	7 »	8 »	»	....13....	» »	10 »	» »	»
Vendredi..	12 »	7 »	9. 5	0.2	....14....	22 »	9 »	15. 5	0.3
Samedi....	11 »	6 »	8. 5	»	....15....	17 »	13 »	15 »	12
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	21 »	4 »	12. 5	»	....10....	20 »	8 »	14 »	»
Mardi.....	18 »	5 »	11. 5	»	....11....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	20 »	6 »	13 »	»	....12....	23 »	4 »	13. 5	»
Jeudi.....	12 »	8 »	10 »	»	....13....	22 »	5 »	13. 5	»
Vendredi..	15 »	4 »	9. 5	»	....14....	20 »	7 »	13. 5	»
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	4	....15....	» »	11 »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	23 »	7 »	15 »	»	....10....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	23 »	8 »	15. 5	»	....11....	» »	5 »	» »	»
Mercredi..	22 »	6 »	14 »	»	....12....	17 »	7 »	12 »	0.1
Jeudi.....	25 »	5 »	15 »	»	....13....	12 »	8 »	10 »	»
Vendredi..	22 »	10 »	16 »	»	....14....	12 »	7 »	9. 5	»
Samedi....	23 »	15 »	19 »	2	....15....	9 »	7 »	8 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.